UNOLD®



CONTACT-GRILL

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 8555

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 8555
Stand: Dez 2012 /nd



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 8555

TECHNISCHE DATEN






Leistung:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Grillplatten:	Druckgussaluminium antihaftbeschichtet, wendbar, spülmaschinenfest
Griffe:	Hitzebeständiger Kunststoff, wärmeisoliert
Größe:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Gewicht:	Ca. 4,1 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Ausstattung:	2 Kontrollleuchten Kabelaufbewahrung Höhenverstellung Getrennte Temperaturregelung
Zubehör:	Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG


Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.


Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn diese sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät sowie das Kabel unzugänglich für Kinder unter 8 Jahren auf.
3. Das Gerät von Kindern fernhalten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
   - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräu-

men und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen;
- Frühstückspensionen.

7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
11. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
12. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
13. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
14. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
17. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
18. Fassen Sie während des Betriebes nie auf die heißen Grillplatten – Verbrennungsgefahr!
19. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
20. Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen.
21. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei auf einer hitzebeständigen Oberfläche und in ausreichender Entfernung zu entflammbaren Gegenständen steht.
22. Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen den Contact Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.
23. Zur Reinigung können Sie die Platten nach dem Erkalten abnehmen und von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
24. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
25. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab und ölen diese leicht ein. Wegen der Beschichtung der Platte ist weiteres Einfetten nicht nötig.
2. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige Fläche.
3. Stecken Sie den Stecker in eine 220-240 V~~-Steckdose ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der in kurzer Zeit verschwindet.
5. Während des Grillens stellen Sie eine Tasse unter den Abfluss der Fettauffangrille (A)
6. Wenn das Gerät während des Grillens verstellt werden soll, bitte die Handgriffe am Unterteil benutzen.



TEMPERATURREGELUNG

1. Sie können unterschiedliche Temperaturen für die obere und untere Grillfläche einstellen oder auch nur eine der Platten aufheizen.

Als Richtwerte gelten:

- Niedrige Hitze: Schaschlik, Spieße, Würstchen
- Mittlere Hitze (Rösten, Spiegeleier backen, Sandwiches
- große Hitze: Grillen, Toasten

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Grill in der gewünschten Position auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Wenn Sie nur eine Platte brauchen, stellen Sie das Oberteil senkrecht.
3. Wenn Sie beide Platten benötigen, dann heben Sie den Oberdeckel in senkrechte Stellung und führen Sie die seitlichen Stege in die oberen Kerben der seitlichen Scharniere.
4. Wenn Sie eine größere Grill- oder Bratfläche benötigen, oder aber gleichzeitig auf der geriffelten



Platte grillen und auf der glatten Platte braten wollen, klappen Sie

den oberen Deckel ganz nach hinten.



5. Die wendbaren Platten lassen sich durch einen leichten Druck auf die Fixierfedern einfach herausnehmen.
6. Stellen Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie das Gerät aufheizen.
7. Sobald die Kontrollleuchten erlöschen, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

EINSEITIGES / BEIDSEITIGES GRILLEN UND BRATEN

1. Wenn beim einseitigen Grillen die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und grillen Sie nach Ihrem Geschmack.
2. Sollten Sie beidseitig Kontaktgrillen wollen, müssen beide Platten aufgeheizt sein. Legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und bringen Sie das Oberteil direkt auf das Steak, indem Sie es anheben und herunter führen.
3. Wollen Sie überbacken, z. B. Toasts, oder Sandwiches, heizen Sie ebenfalls beide Platten auf.
4. Wollen Sie Speisen in einem Gefäß überbacken, heizen Sie nur die obere Platte auf. Bitte achten Sie darauf, dass das Gefäß flach sein sollte und nicht von der unteren Platte herunterrutschen kann.

REINIGEN UND AUFBEWAHREN



1. **Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.**
2. **Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden!**
3. Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch in heißem Wasser.
4. Um die Oberfläche der antihaftbeschichteten Platten nicht zu beschädigen, benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Platten eine Zeitlang in Wasser ein, dem Sie ein mildes Spülmittel beifügen.
6. Die Platten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wobei aber auch hier darauf zu achten ist, dass sie nicht durch anderes Geschirr zerkratzt werden können.
7. Die unter den Platten liegenden Heizschlangen und Wärmeabstrahlflächen sowie das Gehäuse können mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden.
8. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
9. Nach der Reinigung kann die Zuleitung über die Kabelaufwicklung aufgerollt und das Gerät verriegelt werden.
10. Der Contact Grill lässt sich in senkrechter Stellung Platz sparend aufbewahren.

EMPFOHLENE GRILLZEITEN

Grillgut	Stufe	Min.
Bratwurst	Groß	6-10 Min.
Filetsteak	Groß	6-8 Min.
Hüftsteak	Groß	10-12 Min.
Entenbrust	Groß	8-12 Min.
Hähnchenfilet	Groß	6-8 Min.
Spareribs	Groß	15-20 Min.
Cevapcici (mehrmals wenden)	Groß	8-10 Min.
Schaschlikspieße	Groß	8-12 Min.
Lammkoteletts	Groß	7-9 Min.
Schweinenacken-steaks	Groß	12-15 Min.
Frikadellen	Groß	8-12 Min.
Leberkäse	Groß	3-4 Min.

Grillgut	Stufe	Min.
Forelle in Folie	Groß	10-12 Min.
Sardinen	Groß	5-8 Min.
Heringe	Groß	8-12 Min.
Grilltomate in Folie	Mittel	4-7 Min.
Gemüsespieße	Mittel	6-8 Min.
Zucchini-scheiben	Mittel	6-8 Min.
Aubergine	Mittel	6-8 Min.
Hochgrill		
Aufläufe	Mittel	20-35 Min.
Flachgrill (glatte Seite)		
Rührei	Groß	3-5 Min.
Gyros	Groß	8-11 Min.

REZEPTIDEEN

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Je nach Stärke und Vorbehandlung (z. B. Steak oder Marinade) des Grillguts können sich die Zeiten nach oben oder unten verschieben. Legen Sie das Grillgut bitte nur auf die vorgeheizten Grillplatten.

Contact Grill (geriffelte Grillfläche)

Besonders schmackhaft wird das Grillgut, wenn es vorher in würzige Marinaden eingelegt wird.

Marinade für Lamm

½ TL Rosmarin, 3 Knoblauchzehen, 4 Wacholderbeeren, 6 schwarze Pfefferkörner, 2 TL Senfkörner, 5 EL Olivenöl, evtl. 1 EL Salbei

Gewürze im Mörser zerstoßen oder mit dem ESGE-Zauberstab® in der Mühle zerkleinern. Die Gewürze mit dem Öl vermischen. Die Lammteile rundum mit der Marinade einpinseln und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.

Marinade für Gemüse

4 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, 3 Prisen Pfeffer, 1 TL gekörnte Gemüsebrühe

Alle Zutaten mit dem ESGE-Zauberstab® zerkleinern und mischen. Gemüse damit einpinseln und auf den Grill legen. Nach dem Grillen mit frischen, gehackten Gartenkräutern bestreuen.

Marinade für Spareribs

3 EL Honig oder Ahornsirup, 4 EL Sojasauce, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 Spritzer Tabasco, 1 TL Senfpulver, 2 EL Olivenöl

Alle Zutaten verrühren und Rippchen darin marinieren. 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Hochgrill (glatte Plattenfläche)

Der Hochgrill ist ideal zum Überbacken von Toast und Aufläufen

Hawaiitoast

4 Scheiben Toastbrot, etwas Butter, 4 Scheiben Kochschinken, 4 Scheiben Ananas, 4 Scheiben Goudakäse

Toastbrot von einer Seite dünn buttern, mit Schinken, Ananas und Käse belegen und auf die Grillplatte setzen. Das Unterteil auf mittlere Stufe, das Oberteil auf höchste Stufe einstellen und ca. 6-8 Minuten überbacken.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Contact Grill 8555 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 8.8.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 8555

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Grill plattes:	Diecast aluminum, teflon coated, tilting, dish-washerproof
Handles:	Heatresisting plastic, isolated
Dimensions:	Appr. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Weight:	Appr, 4,1 kg
Cable:	Appr. 1,3 m
Features	2 control lamps Cable storage Height adjustment Separate temperature control
Accessories:	Instructions for use
Optional accessories:	grill plate, 1 pc, art.no. 855522







Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

FOR YOUR SAFETY

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3. Keep the appliance out of the reach of children.
4. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
   - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

5. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
6. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
7. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
8. Never immerse the appliance into water or any other liquid. You may risk an electric shock!
9. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
10. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
11. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
12. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
13. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
14. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
15. Use the appliance only indoors.
16. Unwind cable before heating the grill to avoid any contact with hot parts.
17. Do not touch the grill plates during operation: you may burn your skin!
18. Touch the hot unit only at the handles.
19. Take care that the unit is placed with sufficient space round and is not placed directly near a wall or corner.
20. For cleaning take of plates when cooled down and clean by hand or in the dishwasher. The unit should be wiped with a damp cloth. Always remove plug from socket before cleaning!
21. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
22. After use remove plug from the socket and let the contact grill cool down before sto Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

START

1. Before the first use wipe the grill plates with a damp cloth and oil them slightly. Due to the lamination a further oiling is not required.
2. Put the unit in closed condition on a heat resisting surface.
3. Adjust the required temperature and put the plug into a grounded 220-240 V~ mains socket.

4. During the first use, some smoke and odour may occur, which disappears within short time.
5. During grilling place a cup under the discharge of the grease collecting groove (A).
6. If the unit shall be displaced during use. please use only the handles at the lower support.



TEMPERATURE CONTROL

1. You may choose different temperatures for the upper and the lower grill plates or you may heat only one of the plates. Please proceed according to the following guidelines:
   - Light heat: sausages
   - Medium heat: roasting, eggs, sandwiches)
   - Great heat: grilling toasting

TIPS FOR USE

1. Place your grill in the desired position on a heat resisting surface.
2. If using only one plate, bring the upper part in a vertical position.



3. If you use both plates, lift the upper cover into a vertical position, then fit the lateral crossbars into the kerbs of the lateral hinges.
4. If you need a larger grilling or roasting surface, or if you want to grill on the riffled surface or roast on a smooth plate tilt the upper cover completely to the back.



5. The tilting grill plates can be removed by pressure on the fixing springs.
6. Adjust the temperature control as desired and let the unit heat.
7. When control lamps turn out, the required temperature is reached.

GRILLING AND ROASTING ON ONE/TWO SIDES

1. If for grilling on one side the required temperature is reached, put the food to be grilled on the lower plate and grill according to your taste.
2. When contact grilling from both sides, both plates must be heated.

Lay the food on the lower plate and put the top cover directly on your steak by lifting the cover slightly and then lowering it.

3. Should you want to gratinate e. g. toasts, sandwiches, also heat both plates.
4. To gratinate food in a plate, heat only the top plate. Please take care, that the plate is quite flat and cannot slip from the bottom plate.

CLEANING AND MAINTENANCE



1. **Before cleaning or maintenance remove the plug from the socket and wait until the unit has cooled down.**
2. **Never immerse the unit into water!**
3. Clean the plates after each use by removing them and wiping them with a damp cloth. In order to avoid any damaging of the teflone coated surface, do not use scratchers or similar tools.
4. In case of strong soiling, soak for some time in warm water with a detergent.
5. The plates may also be cleaned in the dishwasher, but take care that they are not scratched by other parts.
6. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
7. The heating tubes and radiation panels below the plates and the housing can be cleaned with a damp cloth.
8. After cleaning the cable can be rolled by means of the cable take up and the unit can be locked.
9. The contact grill can be stored vertically and requires thus only few space.

RECOMMENDED GRILLING TIMES

Food	Temp. setting	Min.
Sausage	High	6-10 min.
Filet steak	High	6-8 min.
Steak	High	10-12 min.
Duck breast	High	8-12 min.
Chicken breast	High	6-8 min.
Spareribs	High	15-20 min.

Food	Temp. setting	Min.
Cevapcici	High	8-10 min.
Kebabs	High	7-9 min.
Lamb cutlets	High	12-15 min.
Porc steak	High	8-12 min.
Meatballs	High	3-4 Min.

Food	Temp. setting	Min.
Trout in foil	High	10-12 min.
Sardines	High	5-8 min.
Herings	High	8-12 min.
Tomate in foil	Medium	4-7 min.
Vegetable kebabs	Medium	6-8 min.
Zucchini slices	Medium	6-8 min.

Food	Temp. setting	Min.
Eggplant	Medium	6-8 min.
High grill		
Gratins	Medium	20-35 min.
Flat grill (smooth side)		
Eggs	High	3-5 min.
Gyros	High	8-11 min.

RECIPES

The indicated times are approximate times; depending on the thickness and the pretreatment of food (e. g. by steaker or marinade) the times have to be adapted. Place the food only on the preheated grill plates.

Contact Grill (riffeled surface)

Your steaks are most delicious when you marinate them before.

Marinade for lamb
½ tsp rosemary, 3 gloves of garlic, 4 juniper berries, 6 back pepper berries, 2 tbsp mustard grains, 5 tblsp olive oil, evtl. 1 tblsp sage

Pound the spices in a mortar or in an electric mill. Mix the spices with the oil and marinade the meat in this seasoned oil for 1-2 hours.

Marinade for vegetables
4 cloves of garlic, 5 tbsp olive oil, 3 pinches of back pepper, 1 tsp of granulated vegetable stock

Mix all ingredients in an electric mill. Brush the prepared vegetable with the seasoned oil and grill it. After grilling, spread freshly ground fine herbs on the vegetables.

Marinade for spareribs

3 EL honey or maple syrup, 4 tbsp of soy sauce, 1 pinch of cayenne pepper, 1 dash of Tabasco, 1 tsp of mustard powder, 2 tbsp of olive oil

Mix all ingredients and marinade the spareribs about 1-2 hours.

High grill (smooth side)

Ideal for toast and gratinés.

Hawaii toast
4 slices of toast bread, some butter, 4 slices of cooked ham, 4 slices of pineapple, 4 slices of cheese (e.g. Gouda)

Butter the toast from one side, distribute ham, pineapple and cheese on top and lay the toast on the grill plate.

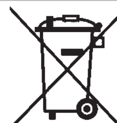
Heat the base in a medium position and the top lid in the highest position and gratinate the toast for appr. 6-8 minutes.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 8555

SPÉCIFICATION TECHNIQUE






Puissance	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Plaques:	Aluminium coulé sous pression, téfalisé, renversable, nettoyable dans le lavevaisselle
Poignées:	Plastique résistant à la chaleur, isolé
Dimensions:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Poids:	Ca. 4,1 kg
Câble:	Ca. 1,3 m
Equipement:	2 lampes de côntrole Enrouleur de câble Ajustage de la hauteur Réglage séparé de température
Accessoires:	Notice d´utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le notice d´utilisationi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils ne soient surveillés. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants..
4. L'appareil est destiné à un usage ménager et à des applications similaires, par ex. :
   - cuisines à l'usage du personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
   - fermes;
   - à l'usage des clients dans des hôtels, des motels et d'autres locaux d'habitation ;
   - chambres d'hôtes.
5. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.

7. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
8. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
9. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
10. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
11. Veillez à ce que le câble ne pende pas pardessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
12. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
13. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celuici est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
14. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
15. Utilisez l'appareil Contact Grill exclusivement en intérieur.
16. Dérouler le câble complètement avant de chauffer le grillloir pour éviter tout contact avec des surfaces chauds.
17. Ne touchez pas les plats chauds du grilloir danger de brûler! Touchez le grillloir chaud seulements aux leviers.
18. Tenez compte que le grilloir se trouve au milieu d'une table et n'est pas à côté d'un mur ou dans un coin.
19. Après l'utilisation tirez la prise et laissez refroidir le grilloir à contact avant the mettre dans un armoire.
20. Evitez tout contact du grilloir avec de l'eau. Ne plongez pas dans l'eau. Vous risquez un choque électrique!
21. Pour nettoyer enlevez les plats après qu'ils soient refroidis et nettoyés à la main ou dans le lave vaiselle. Vous pouvez essuyer le grilloir avec un tissu humide, mais pensez toujours de tirer la prise. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
22. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service aprèsvente pour le faire contrôler et réparer (vous trouvez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner l'invalidité de la garantie.



Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation veuillez essuyer les deux plats du grilloir avec un tissu humide et graissez les légèrement. Suite à l'utilisation des plats il n'est pas nécessaire de graisser les plats après.
2. Mettez le grilloir fermé sur un plateau résistant à la chaleur.
3. Mettez la fiche dans une prise de courant de 220-240 V~ mise à la terre et ajustez la température désirée.
4. Pendant le premier emploi, un peu de fume et d'odeur peuvent se former, qui disparaissent après peu de temps.
5. Pendant que vous grilliez, mettez une tasse au dessous du décharge de la rainure de graisse (A).
6. Si vous voulez déplacer le grilloir pendant que vous grilliez, prenez les leviers au support.



AJUSTAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Vous avez la possibilité d‘ajuster des temperatures différentes pour les plats supérieur et inférieur du grilloir ou de chauffer un plat seulement.
   Voilà les valeurs recommandées
   - Chaleur douce: broches, saucisses
   - Chaleur moyenne: rôtir, griller oeufs sur le plat, sandwiches
   - Grande chaleur: griller, toasts

RECOMMENDATIONS POUR L'EMPLOI

1. Mettez le grilloir dans la position désirée sur un surface résistante à la chaleur.
2. Si vous utilisez un plat seulement, fixer le couvercle supérieur dans une position verticale
3. Si vous utilisez les deux plats, levez le couvercle supérieur, puis introduisez les traverses dans les encoches des charnières latérales
4. Si vous avez besoin d‘un surface plus grand pour griller ou rôtir ou si vous voulez utiliser le plat rainuré, ou si vous voulez rôtir sur le plat lisse, renversez le couvercle supérieur complàtement à l‘arrière
5. Les plats renversables se laissent enlever sur simple pression sur les ressorts de fixation.
6. Ajustez le réglage de température à la température nécessaire et laissez chauffer le grilloir.
7. Autant que les lampes de contrôle sont éteintes, la température désirée est atteinte.





GRILLER D'UN CÔTÉ / DE DEUX CÔTÉS

1. Si, pour griller d‘un côté, le plat a atteint la température désirée, mettez vos aliments sur le plat inférieur et grillez selon votre goût.
2. Si vous voulez griller à contact de deux côtés, il faut chauffer les deux plats. Mettez vos aliments à griller sur le plat inférieur, puis mettez le couvercle directement sur votre steak en l‘enlevant et baissant.
3. Si vous voulez gratiner, e. g. des toasts ou des sandwiches, chauffez les deux plats
4. Si vous avez des aliments dans le plat, il vaut mieux préférer un plat pas trop haut. Chauffez le plat supérieur seulement.

NETTOYAGE ET MAINTIEN

1. **Avant den nettoyer ou d‘entretenir le grilloir, veuillez tirer la prise de la prise de courant et laissez refroidir le grilloir.**
2. **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.**
3. Nettoyez les plats après chaque utilisation en les enlevant et essuyant avec un tissu dans l‘eau chaude.
4. Pour ne pas gratter la surfaces des plats téfalisés, ne prenez jamais des grattoirs.

5. En cas de pollution forte, faites tremper les plats dans l'eau avec un peu de lessive.
6. Les plats peuvent être nettoyés dans le lave vaiselle, mais prenez garde que les plats ne soient pas grattés par d'autres parts. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
7. Les serpentins rechauffeurs au dessous des plats et les surfaces de radiation de chaleur ainsi que l'exterieur peuvent être nettoyés avec un tissu humide.
8. Après le nettoyage, enroulez le câble avec l'enrouleur et verrouillez le grilloir
9. Le gril à contact peut être rangé verticalement dans un armoire

TEMPS RECOMMANDÉS

Aliment	Degré	Min.
Saucisse	Grande	6-10 min.
Filet	Grande	6-8 min.
Steak de boeuf	Grande	10-12 min.
Filet de canard	Grande	8-12 min.
Filet de poulet	Grande	6-8 min.
Spareribs	Grande	15-20 min.
Cevapcici	Grande	8-10 min.
Brochettes	Grande	7-9 min.
Cotelettes d'agneau	Grande	12-15 min.
Steak de porc	Grande	8-12 min.
Boulettes	Grande	3-4 Min.

Aliment	Degré	Min.
Truite en feuille	Grande	10-12 min.
Sardines	Grande	5-8 min.
Harengs	Grande	8-12 min.
Tomates grillées en feuille	Moyenne	4-7 min.
Broches de légumes	Moyenne	6-8 min.
Courgettes en tranches	Moyenne	6-8 min.
Aubergines	Moyenne	6-8 min.
Gril haut		
Gratins	3-4	20-35 min.
Gril plat (côté lisse)		
Œufs brouillées	Grande	3-5 min.
Gyros	Grande	8-11 min.

RECETTES

Les temps indiqués sont rélatifs. En fonction de l'épaisseur et du traitement (e. g. steaker ou marinade) des aliments, les temps puissent varier. Veuillez toujours bien préchauffer les plats de gril avant d'y mettre les aliments.

Contact Grill (surface rayée)

Nous recommandons de mariner les grillades.

Marinade pour agneau

½ ct de romarin, 3 gousses d'ail, 4 baies de genièvre, 6 baies de poivre noir, 2 ct de baie de moutarde, 5 cs d'huile d'olives, évtl. 1 cs de sauge

Pilez les épices dans un mortier ou dans un moulin électrique et ajoutez l'huile. Marinez les morceaux d'agneau dans l'huile assaissonné pour 1-2 heures.

Marinade pour légumes

4 gousses d'ail, 5 cs d'huile d'olives, 3 pinçées de poire noir, 1 ct de bouillon végétal granulé

Mélangez et hachez les ingrédients dans un moulin électrique. Enduisez les légumes avec l'huile et grillezles. Après ajoutez des fines herbes hachées.

Marinade pour spareribs

3 cs de miel ou de sirop d'érable, 4 cs de sauce au soja, 1 pinçée de poivre de cayenne, quelques gouttes de Tabasco, 1 ct de moutarde en poudre, 2 cs d'huile d'olives

Mélangez les ingrédients et y marinez la viande pour 1-2 heures.

Gril haut (surface lisse)

Idéal pour gratiner des sandwiches et des gratins

Sandwich Hawaii

4 tranches de pain blanc, du beurre, 4 tranches de jambon cuit, 4 tranches d'ananas, 4 tranches de fromage doux (p. e. du Gouda)

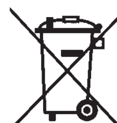
Beurrez le pain d'un côté. Couvrez le pain avec le jambon, l'ananas et le fromage. Placez les sandwiches sur le plat de gril.
Chauffez la base à un degré moyen et le couvercle à un degé haut et gratiner les sandwiches 6-8 min.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 8555

TECHNISCHE GEGEVENS



CE

RoHS✓

Vermogen:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Grillplatten:	Spuitgegoten aluminium anti-aankoeklaag, omkeerbaar afwasmachinebestendig
Handvatten:	Hittebestendige kunststof thermisch geïsoleerd
Groote:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Gewicht:	Ca. 4,1 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Uitruisting:	Hoogteverstelbare grillplaten met aparte temperatuurregeling 2 controlelampjes Kabelopwikkeling
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees a.u.b. voor de ingebruikneming de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed.
2. Het apparaat kan door kinderen vaf 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Berg het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar op.
3. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
4. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
6. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
   - voor door het personeel gebruikte keukens in winkels, kantoorruimtes en in andere werkomgevingen;
   - voor boerderijen;
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonruimtes;
   - voor pensions met logies en ontbijt.
7. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakeltoestel of een afstandsbedieningssysteem.
8. Het apparaat mag niet in water worden gedompeld.

9. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
10. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
11. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
12. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
13. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
14. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
15. Gebruik de apparaat uitsluitend binnenshuis.
16. Voor het verwarmen dient de kabel volledig te worden afgewikkeld, zodat deze niet in aanraking komt met hete componenten.
17. Pak tijdens het gebruik nooit op de hete grillplaten – verbrandingsgevaar. Raak het apparaat in hete toestand alleen aan de handvatten aan.
18. Let erop dat het apparaat tijdens het gebruik vrij op de tafel en niet aan de wand of in een hoek staat.
19. Het apparaat mag vanwege de elektrische veiligheid noch in water worden gedompeld, noch mag dit met water in aanraking komen.
20. Voor het reinigen kunt u de platen nadat deze zijn afgekoeld afnemen en met de hand of in de afwasmachine reinigen. Het apparaat met een vochtige doek afwrijven, waarbij altijd de stekker uit het stopcontact getrokken dient te zijn.
21. Na het gebruik dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en de Contact-Grill te laten afkoelen, voordat u deze wegzet.
22. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
23. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



LET OP:
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INGEBRUIKNAME

1. Voor het eerste gebruik dient u de grillplaten met een vochtige doek af te wrijven en deze licht in te oliën. Vanwege de toplaag van de plaat is verder invetten niet nodig.
2. Sluit het apparaat en plaats dit op een hittebestendig vlak.
3. Stel de gewenste temperatuur in en steek de stekker in een 220-240 V~ stopcontact met aardaansluiting.
4. Bij het eerste gebruik kan er ietwat rook en geur ontstaan, die na korte tijd verdwijnen.
5. Plaats gedurende het grilleren een kopje onder de afloop van de vetopvanggrillen (A).
6. Wanneer het apparaat tijdens het grilleren moet worden verplaatst, gebruik de handvatten aan de onderste stander.



TEMPERATURREGELING

1. Het is mogelijk om voor het bovenste en het onderste grillvlak verschillende temperaturen in te stellen of ook alleen maar één van de platen te verwarmen.

Richtwaarden zijn:
- Geringe hitte: sjasliek, worstjes
- Gemiddelde hitte: roosten, spiegeleieren bakken, sandwiches

- Grote hitte: grilleren, toasten

TIPS VOOR HET GEBRUIK

1. Plaats de grill in de gewenste positie op een hittebestendig vlak.
2. Wanneer u slechts één plaat nodig hebt, plaats het bovenste deksel in loodrechte stand.
3. Wanneer u beide platen nodig hebt, hef de bovenste deksel in loodrechte stand en voer de zijdelingse lijven in de bovenste sleuven van de zijdelingse scharnieren.
4. Wanneer u een groter grill- of braadvlak benodigt of op een geprofileerde plaat wilt grilleren of op de gladde plaat wilt braden, klap het bovenste deksel geheel naar achteren.
5. De omkeerbare grillplaten kunnen door lichtjes op de fixeerveren te drukken makkelijk eruit genomen worden.
6. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in en laat het apparaat opwarmen.
7. Zodra de controlelampjes gaan branden, is de gewenste temperatuur bereikt.





GRILLEN EN BRADEN AAN EEN / TWEE KANTEN

1. Wanneer de grillplaat bij het grilleren aan één kant de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaats het te grilleren materiaal op de onderste plaat en grilleer na uw smaak.
2. Indien u aan beide kanten wilt contact grilleren, dienen de beide platen te zijn opgewarmd. Plaats het te grilleren materiaal op de onderste plaat en breng het bovenste deksel direct op de biefstuk door het deksel iets op te lichten en omlaag te brengen.
3. Als u wilt gratineren, bijv. toasts, sandwiches, verwarm dan eveneens beide platen en gebruik.
4. Wanneer u gerechten in een vat wilt gratineren, verwarm dan alleen de bovenste plaat. Gebruik bij voorkeur een plat vat en let erop dat het vat niet van de onderste plaat naar beneden kan glijden.

REINIGING EN BEWARING

1. **Trek vóór reinigings- of onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.**
2. **Het apparaat mag nooit in water worden gedompeld!**
3. Reinig de platen na ieder gebruik met een zachte doek in heet water met de hand schoon te maken.
4. Om het oppervlak van de met een anti-aankoeklaag bekleede platen niet te beschadigen, gebruik nooit pannesponsen of dergelijke reinigingsgereedschappen. Laat de platen bij sterke verontreiniging een tijdje in het water weken en voeg afwasmiddel aan het water toe.
5. De platen kunnen ook in de afwasmaschine worden schoongemaakt. Daarbij dient erop te worden gelet, dat ander vaatwerk de platen niet door krassen kan beschadigen.
6. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
7. De onder de platen liggende verhittingsspiralen en warmteafleidingsvlakken alsmede

het huis van het apparaat kunnen met een vochtige doek worden gereinigd.
8. Na het reinigen kan de kabel via de kabelopwikkeling worden opgewikkeld en het apparaat kan worden vergrendeld. De Contact Grill kan in loodrechte stand ruimtebesparend worden bewaard.

AANBEVOLEN GRILLTIJDEN

Te grilleren materiaal	**Stand**	**Min.**
Braadworst	Grot	6-10 min.
Filetbiefstuk	Grot	6-8 min.
Lendebiefstuk	Grot	10-12 min.
Eendenborst	Grot	8-12 min.
Kippenfilet	Grot	6-8 min.
Spareribs	Grot	15-20 min.
Cevapcici (tussendoor draaien)	Grot	8-10 min.
Sjasliekspitjes	Grot	8-12 min.
Lamskarbonade	Grot	7-9 min.
Halskarbonade	Grot	12-15 min.
Frikadellen	Grot	8-12 min.
Leverkaas	Grot	3-4 min.

Te grilleren materiaal	**Stand**	**Min.**
Forel in folie	Grot	10-12 min.
Sardines	Grot	5-8 min.
Haringen	Grot	8-12 min.
Gegrilde tomaat in folie	Mid.	4-7 min.
Groentespitjes	Mid.	6-8 min.
Zucchinisneetjes	Mid.	6-8 min.
Aubergine	Mid.	6-8 min.
Hoge grill		
Ovenschotels	Mid.	20-35 min.
Vlakke grill (gladde zijde van de grillplaat)		
Roerei	Grot	3-5 min.
Gyros	Grot	8-1 min.

RECEPTIDEEËN

De aangegeven tijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van dikte en voorbehandeling (bijv. steaker of marinade) kunnen de tijden naar boven of naar beneden variëren. Plaats het te grilleren materiaal a.u.b. alleen op de voorverwarmde grillplaten.

Contact Grill (geribbelde zijde van de grillplaat)

Bijzonder smakelijk worden de lekkernijen voor op de grill als deze vooraf in pikante marinaden worden ingelegd.

Marinade voor lamsvlees

½ tl rosmarijn, 3 teentjes knoflook, 4 jeneverbessen, 6 zwarte peperkorrels, 2 tl mosterdkorrels, 5 el olijfolie (evt. 1 el salie)

Kruiden in een vijzel fijnstampen of met de ESGE-Zauberstab® in de molen fijnhakken. De kruiden met de olie vermengen. De stukken lamsvlees rondom met de marinade bestrijken en 1 à 2 uur laten trekken.

Marinade voor groente

4 teentjes knoflook, 5 el olijfolie, 3 snufjes zwarte peper, 1 tl groentebouillon poeder

Alle ingrediënten met de ESGE-Zauberstab® fijnmaken en vermengen. Groente met de marinade bestrijken en op de grill plaatsen. Na het grilleren met verse gehakte tuinkruiden bestrooien.

Marinade voor spare ribs

3 el honing of ahornstroop, 4 el sojasaus, 1 mespunt cayenne peper, 1 scheutje tabasco, 1 tl mosterdpoeder, 2 el olijfolie

Alle ingrediënten vermengen en de ribbetjes daarin marineren. 1 à 2 uur laten trekken.

Hoge grill (gladde zijde van de grillplaat)

De hoge grill is ideaal voor het overbakken van tostis en ovenschotels.

Tosti hawaii

4 plakjes toostbrood, wat boter, 4 plakjes gekookte ham, 4 plakjes ananas, 4 plakjes gouda kaas

Toostbrood op een kant dun met boter bestrijken, met ham, ananas en kaas beleggen en op de grilplaat plaatsen.

Het onderste gedeelte op de middelste stand, het bovenste gedeelte op de hoogste stand instellen en ca. 6-8 min. overbakken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 8555

DATI TECNICI



Potenza:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Piastre grill:	Alluminio pressofuso antiaderente, utilizzabili su entrambi i lati, lavabili in lavastoviglie
Impugnature:	Plastica resistente alle alte temperature e isolate termicamente
Ingombro (B/P/A):	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Peso:	Ca. 4,1 kg
Cavo:	Ca. 1,3 m
Dotazione:	2 spie di controllo Spazio portacavo Regolabile in altezza Regolazione di temperatura separata
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
3. Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
4. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
5. L'apparecchio è destinato all'uso domestico nonché a casi di impiego analoghi, ad es.:
   - zone cucina usate dal personale di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
   - agriturismi;
   - da ospiti di hotel, motel ed altre strutture di soggiorno;
   - bed & breakfast.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.

8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. L'interruttore, la base e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare il dispositivo accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
9. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
10. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
11. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
12. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
13. Se si utilizzano prolunghe, accertarsi che queste siano intatte e idonee alla potenza richiesta dall'apparecchio, onde evitare il rischio di surriscaldamento.
14. Il cavo e l'eventuale prolunga devono essere sistemati in modo tale da non essere tirati o da inciamparci.
15. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
16. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
17. Prima di accendere l'apparecchio, svolgere completamente il cavo per evitare che entri in contatto con parti calde.
18. Non afferrare l'apparecchio toccando le piastre calde - pericolo di bruciatura! Quando l'apparecchio è caldo, si raccomanda di impugnarlo solo dai manici.
19. Accertarsi che l'apparecchio in funzione sia posizionato comodamente su una superficie resistente alle alte temperature e a sufficiente distanza da oggetti infiammabili.
20. Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla presa di corrente e far raffreddare il Contact Grill prima di pulirlo e di riporlo.
21. Per le operazioni di pulizia è possibile estrarre le piastre completamente raffreddate e lavarle a mano o in lavastoviglie. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
22. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
23. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Qualora il cavo di connessione o altri componenti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



ATTENZIONE:
Durante l'utilizzo l'apparecchio si surriscalda.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Prima del primo utilizzo, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido e oliarlo leggermente. Grazie al rivestimento della piastra non è più necessario oliare l'apparecchio.
2. Posizionare l'apparecchio chiuso su una superficie resistente alle alte temperature.
3. Infilare la spina in una presa da 220-240 V~ e impostare la temperatura desiderata.
4. In caso di primo utilizzo l'apparecchio può sprigionare del fumo o dell'odore, che sparisce in poco tempo.
5. Durante la cottura, posizionare una tazza sotto lo scarico del grasso proveniente dalle scanalature (A)
6. Se si deve spostare l'apparecchio durante la cottura, servirsi delle maniglie posizionate nella base.



REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. È possibile impostare temperature diverse per le superfici superiore e inferiore del grill oppure riscaldare una sola piastra.
   Come valori di riferimento vale quanto segue:

- Temperatura bassa (spiedini, spiedini piccanti, würstel
- Temperatura media doratura, cottura uova in padella, sandwich
- Temperatura elevata: grill, tostatura

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

1. Sistemare l'apparecchio nella posizione desiderata su una superficie resistente alle alte temperature.
2. Se si utilizza una sola piastra, posizionare la



   parte superiore verticalmente.
3. Se si utilizzano entrambe le piastre, sollevare il coperchio in posizione verticale e inserire le traverse laterali nelle fessure superiori delle cerniere laterali.
4. Se si necessita di una superficie grill o di cottura più grande oppure se si desidera grigliare sulla piastra scanalata e contemporaneamente cuocere sulla piastra liscia, aprire completamente il coperchio all'indietro.



5. Le piastre rigirabili possono essere estratte semplicemente esercitando una leggera pressione sulle molle di fissaggio.
6. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata e far riscaldare l'apparecchio.
7. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.

GRILL E COTTURA SU UN LATO/SU DUE LATI

1. Se si desidera cuocere con il grill, attendere che la piastra abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi posizionare il prodotto sulla piastra inferiore e grigliarla a piacimento.
2. Se si desidera utilizzare l'apparecchio come Contact Grill su due lati, entrambe le piastre devono essere scaldate. Posizionare il prodotto sulla piastra inferiore e appoggiare la parte superiore direttamente sulla carne, sollevando e accompagnando verso il basso.
3. Se si desidera gratinare, per esempio toast, panini, riscaldare entrambe le piastre.
4. Se si vuole gratinare dei prodotti in un contenitore, riscaldare solo la piastra superiore. Si raccomanda di tenere il recipiente piano onde evitare che cada dalla piastra inferiore. L'ideale è la nostra casseruola, disponibile come accessorio speciale.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere con la pulizia o la manutenzione, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua per nessun motivo!
3. Pulire le piastre dopo ogni utilizzo con un panno morbido nell'acqua calda.

4. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi, onde evitare che la superficie delle piastre antiaderenti si danneggi. Non utilizzare sostanze abrasive, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti o disinfettanti caldi, poiché questi possono danneggiare l'apparecchio.
5. In caso di sporco ostinato, lasciare immerse le piastre per un certo periodo in acqua calda con un detergente delicato.
6. Le piastre possono essere lavate anche in lavastoviglie, sebbene anche in questo caso si debba prestare attenzione affinché non vengano graffiate da altre stoviglie.
7. Le serpentine riscaldanti e le superfici di irradiazione del calore collocate sotto le piastre nonché il corpo dell'apparecchio possono essere pulite con un panno umido ben strizzato.
8. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
9. Dopo la pulizia, il cavo può essere arrotolato nello spazio avvolgicavo e l'apparecchio può essere riposto.
10. Il Contact Grill può essere collocato in posizione verticale

TEMPI GRILL CONSIGLIATI

Prodotto	**Livello**	**Min.**
Salsiccia	Ele.	6-10 min.
Filetto	Ele.	6-8 min.
FIletto di scamone	Ele.	10-12 min.
Petto d'anatra	Ele.	8-12 min.
Filetto di petto di pollo	Ele.	6-8 min.
Costolette di maiale	Ele.	15-20 min.
Cevapcici (girare più volte)	Ele.	8-10 min.
Spiedini di carne con cipolla, peperone e pancetta	Ele.	8-12 min.
Cotoletta di agnello	Ele.	7-9 min.
Coppa di maiale	Ele.	12-15 min.
Polpette	Ele.	8-12 min.
Leberkäse (specialità a base di paté di carne)	Ele.	3-4 min.

Prodotto	**Livello**	**Min.**
Trota al cartoccio	Ele.	10-12 min.
Sardine	Ele.	5-8 min.
Aringa	Ele.	8-12 min.
Pomodori grigliati al cartoccio	Medi.	4-7 min.
Spiedini di verdure	Medi.	6-8 min.
Zucchine tagliate a dischetti	Medi.	6-8 min.
Melanzane	Medi.	6-8 min.
Grill alto		
Sformati	Medi.	20-35 min.
Grill piano (lato piano)		
Uovo strapazzato	Ele.	3-5 min.
Gyros	Ele.	8-1 min.

IDEE PER RICETTE

I tempi riportati sono indicativi. A seconda dello spessore e della preparazione (p.es. steaker o marinata) del prodotto, è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura. Disporre gli ingredienti da grigliare solo sulla piastra grill preriscaldata.

Contact Grill (superficie grill scanalata)

Gli ingredienti risultano particolarmente gustosi lasciati precedentemente in una marinata saporita.

Marinata per agnello

½ cucchiaino di rosmarino, 3 spicchi d'aglio, 4 bacche di ginepro, 6 semi di pepe nero, 2 cucchiaini di grani di senape, 5 cucchiai di olio d'oliva, ev. 1 cucchiaio di salvia

Pestare tutti gli ingredienti nel mortaio o tritarli con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® (con funzione macinatura). Mescolare le spezie con l'olio. Spennellare la carne d'agnello con la marinata e lasciare riposare 1-2 ore.

Marinata per verdure

4 spicchi d'aglio, 5 cucchiai di olio d'oliva, 3 pizzichi di pepe, 1 cucchiaino di brodo di verdura granulare

Tritare tutti gli ingredienti con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® e mescolare. Spennellare le verdure con la marinata e disporle sulla griglia. Dopo la griglia, cospargere di erbette fresche di giardino tritate.

Marinata per costolette di maiale

3 cucchiai di miele o sciroppo d'acero, 4 cucchiai di salsa di soia, 1 punta di coltello di pepe Cayenne, 1 spruzzo di tabasco, 1 cucchiaino di senape in polvere, 2 cucchiai di olio d'oliva

Mescolare tutti gli ingredienti e marinarvi le costolette. Lasciare riposare per 1-2 ore.

Griglia alta (superficie liscia)

La griglia alta è l'ideale per cuocere toast e sformati.

Toast Hawaii

4 fette di pan carré, un po' di burro, 4 fette di prosciutto cotto, 4 fette di ananas, 4 fette di formaggio gouda

Imburrare il pan carré da un lato, disporvi il prosciutto, l'ananas e il formaggio e posizionare sulla piastra della griglia.

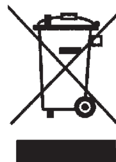
Impostare la parte inferiore a livello medio, la base superiore al livello massimo e cuocere per circa 6-8 minuti.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 8555

DATOS TÉCNICOS





RoHS✓

Potencia:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Planchas:	Aluminio inyectado a presión antiadherente, reversibles, resistentes al lavavajillas
Asas:	Plástico refractario, térmicamente aisladas
Dimensiones:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Peso:	Ca. 4,1 kg
Cable:	Ca. 1,3 m
Equipamiento:	2 pilotos de control Recogecables Ajuste en altura Ajuste de temperatura individual
Accesorios:	Instrucciones de uso

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. El aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. El aparato no es ningún juguete. Las tareas de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y permanezcan vigilados. Guarde este aparato así como el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
3. Mantenga el equipo fuera del alcance de niños.
4. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. El aparato está diseñado para su uso doméstico así como para casos de aplicación similares, p. ej.:
   - Áreas de cocina utilizadas por el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
   - Granjas;
   - Por huéspedes en hoteles, moteles y otras viviendas;
   - Establecimientos de alojamiento con desayuno.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.

8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos. El interruptor, la base y el cable no deben estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
9. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
10. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
11. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
12. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
13. SI utiliza un cable alargador, compruebe que éste esté en buen estado y adecuado para la potencia correspondiente, ya que en caso contrario se podrá producir un sobrecalentamiento.
14. El cable de alimentación y, en su caso, el cable alargador deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
15. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
16. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
17. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
18. No toque las planchas mientras el equipo esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Cuando el equipo está caliente, tóquelo únicamente por las asas.
19. Durante su funcionamiento, el equipo debe colocarse libremente sobre una superficie resistente al calor y a una distancia suficiente de los objetos inflamables.
20. Después del uso, desconecte la parrilla eléctrica de la red y déjela enfriar antes de limpiarla y guardarla.
21. Para limpiar el equipo podrá extraer las planchas una vez se hayan enfriado y limpiarlas a mano o en el lavavajillas. Limpie el equipo con un paño humedecido.
22. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
23. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



Atención:
¡El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento!

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Previo al uso inicial, limpie las planchas con un paño humedecido y acéitelas ligeramente. Debido al revestimiento de las planchas, no hace falta repetir el aceitado.
2. Coloque el equipo cerrado en una superficie resistente al calor.
3. Conecte el equipo a una toma de corriente de 220-240 V~ y ajústelo a la temperatura deseada.
4. Al usar el equipo por primera vez se puede generar un poco de humo y olor que desaparecerán después de un tiempo corto.
5. Durante el proceso de asar, coloque una taza debajo de la salida del canal de evacuación de grasa (A)
6. Utilice las asas de la parte inferior si desea desplazar el equipo durante el funcionamiento.



AJUSTE DE LA TEMPERATURA

1. Podrá ajustar la temperatura para las planchas inferior y superior individualmente o encender una sola plancha.

Como regla general aplica:

- Temperatura baja: brochetas, pinchos, salchichas
- Temperatura mediana: asar, freír huevos, sándwiches
- Temperatura alta: asar, tostar

CONSEJOS PARA EL USO

1. Coloque el equipo en la posición deseada sobre una superficie resistente al calor.
2. Si quiere utilizar sólo una de las planchas, coloque la parte superior en posición vertical.
3. Si necesita las dos planchas, levante la tapa superior hasta que alcance la posición vertical e introduzca los pasadores laterales en las muescas superiores de las bisagras laterales.
4. Si necesita una superficie más amplia para asar o freír, o si desea asar en la parrilla y freír en la plancha, abata la tapa hacia atrás hasta que alcance la posición horizontal.
5. Podrá extraer las planchas reversibles presionando ligeramente sobre los muelles de fijación.
6. Ajuste la temperatura deseada mediante el botón correspondiente y deje que el equipo alcance dicha temperatura.
7. La temperatura deseada se ha alcanzado en cuanto se apague el piloto de control.





ASAR Y FREÍR CON UNA O AMBAS PLANCHAS

1. Si la plancha ha alcanzado la temperatura deseada para usarla a modo de parrilla, coloque los alimentos en la plancha inferior y áselos a su gusto.
2. Si desea asar los alimentos, las dos planchas deben haber alcanzado la temperatura adecuada. Coloque los alimentos en la plancha inferior y baje la plancha superior directamente sobre los alimentos, levantando la tapa y ajustándola hacia abajo.
3. Para gratinar los alimentos como p. ej. tostadas o sándwiches también debe hacer funcionar las dos planchas.
4. Si desea gratinar los alimentos en un recipiente, utilice sólo la plancha superior. Observe que el recipiente debe ser llano y que no pueda deslizarse por la plancha inferior. La solución ideal es la cazuela que ofrecemos como accesorio opcional.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. **Previo a cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconecte el equipo de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado.**
2. **¡Nunca sumerja el equipo en agua!**
3. Limpie las planchas después de cada uso en agua caliente con un paño suave.
4. Para no dañar las superficies antiadherentes de las planchas no utilice estropajo o productos similares. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metá-

licos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo.
5. Si las planchas están fuertemente ensuciadas, déjelas sumergidas en agua con un detergente suave durante un tiempo.
6. También podrá meter las planchas en el lavavajillas observando que la demás vajilla no pueda dañar las superficies.
7. Los serpentines de calefacción y las superficies de irradiación que se encuentran debajo de las planchas, así como la carcasa pueden limpiarse con un paño humedecido y bien escurrido.
8. Tenga cuidado para que no se filtre agua en la carcasa.
9. Después de limpiar el equipo, podrá guardar el cable de alimentación en el recogecables y cerrar el equipo.
10. La parrilla eléctrica puede almacenarse verticalmente en espacios limitados.

TIEMPOS DE ASADO RECOMENDADOS

Alimento	Nivel	Duración en minutos
Salchicha	Alta	6-10 min
Lomo alto	Alta	6-8 min
Lomo bajo	Alta	10-12 min
Pechuga de pato	Alta	8-12 min
Pechuga de pollo	Alta	6-8 min
Costillas	Alta	15-20 min
Cevapcici (darle la vuelta varias veces)	Alta	8-10 min
Brochetas	Alta	8-12 min
Chuletillas de cordero	Alta	7-9 min
Carne de aguja	Alta	12-15 min
Albóndigas	Alta	8-12 min
Queso de hígado	Alta	3-4 min
Trucha en papel de plata	Alta	10-12 min

Alimento	Nivel	Duración en minutos
Sardinas	Alta	5-8 min
Arenques	Alta	8-12 min
Tomate en papel de plata	Medi.	4-7 min
Brochetas de verduras	Medi.	6-8 min
Lonchas de calabacín	Medi.	6-8 min
Berenjenas	Medi.	6-8 min
Plancha superior		
Gratenes	3-4	20-35 min
Plancha inferior (lado llano)		
Huevos revueltos	Alta	3-5 min
Kebab	Alta	8-1 min

RECETARIO

Los tiempos indicados son orientativos y pueden variar según el grosor y la preparación de los alimentos (como p. ej. con un equipo para ablandar la carne o adobo). Coloque los alimentos únicamente en las planchas precalentadas.

Parrilla eléctrica (superficie ranurada)

Los alimentos quedarán especialmente sabrosos si se adoban previamente.

Adobo para cordero
½ c. de romero, 3 dientes de ajo, 4 bayas de enebro, 6 granos de pimienta negra, 2 c. de granos de mostaza, 5 C. de aceite de oliva, 1 C. de salvia (según gusto)

Machacar las especias en el mortero o triturarlas con la miniprimer de ESGE®. Mezclar las especias con el aceite. Sazonar la carne de cordero completamente con el adobo y dejar reposar 1 a 2 horas.

Adobo para verduras

4 dientes de ajo, 5 C. de aceite de oliva, 3 pizcas de pimienta, 1 c. sazonador de caldo de verduras

Triturar y mezclar todos los ingredientes con la miniprimer de ESGE®. Sazonar las verduras con el adobo y colocar los alimentos en la plancha. Después de asar las verduras, sazonarlas con especias frescas.

Adobo para costillas

3 C. de miel o jarabe de arce, 4 C. de salsa soja, 1 puntillita de cuchillo de cayena, unas gotas de tabasco, 1 c. de mostaza en polvo, 2 C. de aceite de oliva

Mezclar todos los ingredientes y adobar las costillas, dejándolas reposar 1 a 2 horas.

Plancha superior (superficie llana)

La plancha superior es ideal para preparar tostadas y gratenes

Tostada Hawaii

4 rebanadas de pan de molde, un poco de mantequilla, 4 lonchas de jamón de York, 4 rodajas de piña, 4 lonchas de queso Gouda

Untar el pan de molde ligeramente con mantequilla por una cara, colocar el jamón, la piña y el queso y colocar la tostada en la plancha.

Ajustar la plancha inferior al nivel medio, la plancha superior al nivel máximo y gratinar durante unos 6 a 8 minutos.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 8555

TECHNICKÉ ÚDAJE






Výkon:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Grilovací desky:	Hliník litý pod tlakem s nepřilnavou vrstvou, otočitelné, možnost mytí v myčce
Úchyty:	žáruvzdorná umělá hmota, tepelně izolovaná
Velikost:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Hmotnost:	Ca. 4,1 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Vybavení:	2 kontrolky uložení kabelu nastavení výšky oddělená regulace teploty
Příslušenství:	Návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ


Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.


Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

1. Bezpečnostní pokyny a pokyny pro použití
2. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
3. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není více než 8 let a nejsou pod dohledem. Ukládejte přístroj i kabel mimo dosah dětí do 8 let.
4. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
5. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Přístroj je určen pro domácí použití nebo podobné případy použití, např.:
   - personálem používané kuchyňky v obchodech, kancelářských prostorech a na jiných pracovištích;
   - v ubytovnách;
   - hosty v hotelu, motelu a jiných obytných prostorech;
   - v penziónech.
7. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
8. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny. Spínač, spodní část a kabel nesmějí přijít do kontaktu s vodou. Pokud by k tomu přece jen došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.

9. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
10. Přístroj z bezpečnostních důvodů nikdy nestavějte na horké povrchy, na kovovou desku nebo na mokrou podložku.
11. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
12. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj náhodou potáhly např. malé děti.
13. Používáteli prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda je neporušený a vhodný pro daný výkon, protože jinak může docházet k jeho přehřátí.
14. Přívod popř. prodlužovací kabel musí být vedeny tak, akby nebylo možné za ně tahat ani přes ně zakopnout.
15. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
16. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem. V jeho bezprostřední blízkosti by se neměly pohybovat děti.
17. Před zahřátím kabel prosím zcela odmotejte, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.
18. Během provozu se nikdy nedotýkejte horkých grilovacích desek – nebezpečí popálení! Horkého přístroje se dotýkejte jen na rukojetích.
19. Dbejte na to, aby přístroj během provzu stál na žáruvzdorné podložce a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
20. Po použití, než začnete spotřebič čistit a odložíte jej, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela zchladnout.
21. Pro vyčištění můžetedesky po vychladnutí odejmout a umýt v myčce nebo ručně. Přístroj otřete navlhčeným hadříkem.
22. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek.
23. Pravidelně u zástrčky a přívodního kabelu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



POZOR:
Spotřebič se za provozu silně zahřívá!

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Před prvním použitím grilovací desky otřete navlhčeným hadříkem a lehce potřete olejem. Vzhledem k nepřilnavé vrstvě desek není dalše namazání nutné.
2. Zavřený přístroj postavte na žáruvzdornou plochu.
3. Zástrčku zasuňte do zásuvky 220-240 V~ a nastavte pžadovanou teplotu.
4. Při prvním použití se může vořit kouř a zápach, který zakrátko zmizí.
5. Během grilování postavte pod odtok drážky pro zachycení mastnoty šálek (A)
6. Pokud má být přístroj během grilovaní přestaven, použijte prosím úchyty na spodní části.



REGULACE TEPLOTY

1. Můžete nastavit různé teploty pro horní a dolní grilovací plochu, nebo také nahřát jen jednu z desek.
   Jako orientační hodnoty platí:
   - Nízké nahřátí: šašlik, špízy, párky
   - Střední nahřátí: restování, smažení volích ok, sendviče
   - Vyoké nahřátí: grilování, toustování

TIPY PRO POUŽITÍ

1. Postavte gril do požadované polohy na žáruvzdornou plochu.
2. Pokud potřebujete jen jednu desku, postavte horní díl svisle.
3. Pokud potřebujete obě desky, pak zvedněte horní díl do svislé polohy a zaveďte postranní lamely do horních zářezů postranních ohybů.
4. Potřebujete-li větší grilovací nebo pečící plochu, a nebo chcete současně grilovat na
5. rýhované desce a opékat na desce hladké, sklopte poklop úplně dozadu.
6. Otočitelné desky je možno jednoduše vyjmout lehkým tlakem na fixační čepy.
7. Nastavte replotní regulátor na požadovanou teplotu a nechte přístroj nahřát.
8. Jakmile je dosaženo požadované teploty, kontrolky zhasnou.



JEDNOSTRANNÉ / OBOUSTRANNÉ GRILOVÁNÍ A OPÉKÁNÍ

1. Pokud při jednostranném grilování dosáhla grilovací deska požadované hodnoty, položte pokrm určený ke grilování na dolní desku a grilujte dle vlastní chuti.
2. Pokud chcete grilovat oboustranně, musí být nahřáty obě desky. Položte pokrm určený ke grilování na dolní desku a umístěte horní díl přímo na steak tím, že jej nadzvihnete a povedete směrem dolů.
3. Chcete-li zapékat např. tousty, sendviče – nahřejte rovněž obě desky.
4. Chcete-li zapékat pokrmy v nádobě, nahřejte pouze horní desku. Dbejte prosím na to, aby byla nádoba plochá a nemohla sklouznout ze spodní desky. Ideální je kastrůlek dodávaný jako zvlášťní příslušenství.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

1. **Před čištěním a údržbou vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud přístroj zcela nevychladne.**
2. **Přístroj nesmí být nikdy namáčen do vody!**
3. Desky po každém použití očistěte měkkým hadříkem v horké vodě.
4. Abyste nepoškodili nepřilnavý povrch desek, v žádném případě nepoužívejte drátěnky či podobné čistící nástroje. Nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky, ocelovou vatu, kovové předměty, horké čistící prostředky nebo desinfekční prostředky, protože tyto mohou vést k poškození.
5. V případě silného znečištění nechte grilovací desku odmočit v horké vodě s jemným čisticím prostředkem.
6. Desky mohou být také umyty v myčce, přičemž i zde dbejte na to, aby nedošlo k jejich poškrábání jiným nádobím.
7. Pod deskami uložení topní hadi a sálavé plochy i kryt mohou být otřeny dobře vyždímaným vlhkým hadříkem.
8. Postupujte opatrně, aby voda nevnikla dovnitř do spotřebiče.
9. Po vyčištění můžete navinout přívodní kabel a přístroj zablokovat.
10. Gril Contact můžete pro úsporu místa skladovat ve svislé poloze.

DOPORUČENÉ ČASY GRILOVÁNÍ

Grilovaný pokrm	Stupeň	Min.
Uzeniny	Vyoké	6-10 min.
Steak z filety	Vyoké	6-8 min.
Steak ze stehna	Vyoké	10-12 min.
Kachní prsíčka	Vyoké	8-12 min.
Drůbeží filé	Vyoké	6-8 min.
Vepřová žebírka	Vyoké	15-20 min.
Čevapčiči (několikrát otočit)	Vyoké	8-10 min.
Šašlikové pokrmy	Vyoké	8-12 min.
Jehněčí kotlety	Vyoké	7-9 min.
Vepřové steaky z krkovice	Vyoké	12-15 min.
Karbanátky	Vyoké	8-12 min.
Játrový sýr	Vyoké	3-4 min.

Grilovaný pokrm	Stupeň	Min.
Pstruh v alobalu	Vyoké	10-12 min.
Sardinky	Vyoké	5-8 min.
Sledi	Vyoké	8-12 min.
Grilovací rajčata v alobalu	Střední	4-7 min.
Zeleninové špízy	Střední	6-8 min.
Plátky cukety	Střední	6-8 min.
Lilek	Střední	6-8 min.
Vysoký gril		
Nákypy	Střední	20-35 min.
Plochý gril (hladká strana)		
Míchaná vejce	Vyoké	3-5 min.
Gyros	Vyoké	8-11 min.

RECEPTY - NÁPADY

Uvedené časy jsou orientační. V závislosti na tloušťce a předběžném zpracování (např. steaker nebo marináda) grilovaného pokrmu se mohou časy posouvat nahoru a dolů. Položte prosím pokrm určený ke grilování pouze na předehřátou grilovací desku.

Gril Contact (rýhovaná grilovací plocha)

Grilovaný pokrm bude zvláště chutný, pokud jej předem naložíte do kořeněné marinády.

Marináda na jehněčí

½ ČL sušeného rozmarínu, 3 stroužky česneku, 4 kuličky jalovce, 6 kuliček černého pepře , 2 ČL hořčičných semínek, 5 PL olivového oleje, popř. 1 PL šalvěje

Koření rozbijte v hmoždíři nebo rozsekejte pomocí přístroje ESGE-Zauberstab® (mlýnek). Koření smíchejte s olejem. Jehněčí potřete dokola marinádou a nechte projít 1-2 hodiny.

Marináda na zeleninu

4 stroužky česneku, 5 PL olivového oleje, 3 špetky pepře, 1 ČL instantního zeleninového vývaru v prášku.

Všechny ingredience posekejte a promíchejte v přístroji ESGE-Zauberstab®. Zeleninu směsí potřete a položte na gril. Po grilování posypejte čerstvými posekanými zahradními bylinkami.

Marináda na žebírka

3 PL medu nebo javorového sirupu, 4 PL sojové omáčky, 1 krát na šp. nože. kajenského pepře, pár kapek abasca, 1 ČL hořčičného prášku, 2 PL olivového oleje

Všechny přísady promíchejte a žebírka v nich marinujte. Nechte projít 1-2 hodiny.

Vysoký gril (hladká strana desky)

Vysoký gril je ideální k zapékání toustů a nákypů.

Havajský toust

4 plátky toustového chleba, trocha másla, 4 plátky vařené šunky, 4 plátky ananasu, 4 plátky sýru Gouda

Toustový chléb z jedné strany lehce potřete máslem, obložte šunkou, ananasem a sýrem a polžte na grilovací desku.

Spodní díl nastavte na střední stupeň, horní díl na nejvyšší stupeň a zapékejte cca 6-8 min.

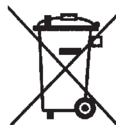
Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrať'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:



Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 8555

DANE TECHNICZNE







Moc:	2.100 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Płyty grillowe:	Aluminium odlewane pod ciśnieniem z powłoką nieprzywierającą, obrotowe, nadające się do mycia w maszynie do naczyń
Uchwyty:	Tworzywo sztuczne odporne na temperaturę, izolowane
Rozmiar:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)
Waga:	Ca. 4,1 kg
Kabel:	Ca. 1,3 m
Wyposażenie:	2 lampki kontrolne Chowanie kabla Ustawienie wysokości Oddzielna regulacja temperatury
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

1. Proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
2. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwację, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie z przewodem przechowywać tak, aby było niedostępne dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
3. Dzieci powinny być pod opieką, aby zapewnić, że nie będą bawiły się urządzeniem.
4. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
   - w kuchniach używanych przez personel w sklepach, pomieszczeniach biurowych i innych środowiskach pracy;
   - w gospodarstwach rolnych;
   - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych
   - w pensjonatach ze śniadaniem.
6. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
7. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą lub innymi płynami. Jeżeli jednak to się zdarzy, części muszą być całkowicie wysuszone przed ponownym użyciem.
8. Przed rozgrzaniem należy rozwiąć całkowicie kabel, tak aby nie miał kontaktu z gorącymi częściami.
9. W trakcie pracy urządzenia nigdy nie dotykać gorących płyt grilla - niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli urządzenie jest gorące dotykać tylko uchwytów.
10. Zwróć uwagę, aby urządzenie w trakcie pracy stało na wolnych i odpornych na temperaturę powierzchniach i w wystarczającej odległości do łatwopalnych przedmiotów.
11. Po użyciu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić grilla elektrycznego, zanim będzie czyszczony i odstawiony.
12. Do czyszczenia można zdjąć płyty po ochłodzeniu i umyć ręcznie lub w maszynie

do mycia naczyń. Urządzenie umyć wilgotną ściereczką.
13. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta. (Patrz adres podany w warunkach gwarancji). Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do znaczących niebezpieczeństw dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE

1. Przed pierwszym użyciem przetrzyj płyty grilla za pomocą wilgotnej ściereczki i natłuść je lekko olejem. Dzięki powłoce urządzenia kolejne natłuszczanie płyt nie jest konieczne.
2. Postaw zamknięte urządzenie na powierzchni odpornej na temperaturę.
3. Włóż wtyczkę do gniazdka 220-240 V~ i nastaw żądaną temperaturę.
4. Przy pierwszym użyciu może powstać trochę dymu i zapachu, które znikną po krótkiej chwili.
5. W trakcie grillowania postaw filiżankę pod odpływem tłuszczu (A)
6. Jeżeli w trakcie grillowania konieczne będzie przestawienie urządzenia, proszę użyć uchwytów w podstawie urządzenia.



A

REGULACJA TEMPERATURY

1. Możesz ustawić różne temperatury dla górnej i dolnej powierzchni grillowej lub rozgrzać tylko jedną płytę.

Jako wartości orientacyjne obowiązują:

- Niewielkiego gorąca: szaszłyki, kiełbaski
- Sredniego gorąca: smażenie, jajko sadzone, kanapki
- Dużego gorąca: grillowanie, tosty

WSKAZÓWKI DO UŻYTKOWANIA

1. Postaw grill w żądanej pozycji na powierzchni odpornej na temperaturę.
2. Jeżeli będzie użyta tylko jedna płyta, ustaw górną część pionowo.
3. Jeżeli będą użyte obie płyty, należy przesunąć górną płytę do pozycji pionowej i wprowadzić boczne strzemię w górne karbowanie bocznego zawiasu.
4. Jeżeli potrzebna będzie większa powierzchnia do grillowania bądź pieczenia lub równocześnie na karbowanej płycie grillować a na płaskiej piec, otwórz górną pokrywę całkiem do tyłu.



5. Płyty obrotowe można łatwo wyjąć, lekko



naciskając sprężyny ustawiające.
6. Ustaw regulator temperatury na żądaną temperaturę i rozgrzej urządzenie.
7. Jak tylko zgasną lampki kontrolne, żądana temperatura została osiągnięta.

JEDNO-/ DWUSTRONNE GRILLOWANIE I PIECZENIE

1. Jeżeli przy jednostronnym grillowaniu płyta grillująca osiągnęła żądaną temperaturę, połóż produkty do grillowania na dolnej płycie i grilluj wg smaku.
2. Jeżeli chcesz x grillować obustronnie, rozgrzej obie płyty. Połóż produkty do grillowania na dolnej płycie i połóż górną część bezpośrednio na stek, w tym celu podnosząc ją i kładąc w dół.Jeżeli chcesz opiekać - np. tosty, sandwicze - podgrzej również obie płyty i używaj grilla jak przedstawiono na rys. 5.
3. Jeżeli chcesz opiec potrawy w naczyniu, rozgrzej tylko górną płytę. Zwróć uwagę na to, aby naczynie było płaskie i nie zsuwało się z dolnej płyty. Idealny do tego jest rondel dostępny u nas jako dodatkowe akcesoria.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. **Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.**
2. **Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie!**
3. Przy mocnym zabrudzeniu zamocz płytę w wodzie na dłuższy czas, dodaj łagodnego środka czyszczącego.
4. Leżące pod płytami spirale grzejne i powierzchnie odbijające ciepło jak również obudowę można umyć wilgotną, wyciśniętą ściereczką.
5. Zwróć uwagę, aby woda nie dostała się do obudowy.Wyczyść płyty po każdym użyciu miękką ściereczką w gorącej wodzie.
6. Aby nie uszkodzić powierzchni nieprzywierającej płyty, nie używaj w żadnym wypadku druciaka lub podobnych prze-dmiotów do czyszczenia.
7. Płyty można myć również w maszynie do mycia naczyń, przy czym należy tutaj również zwrócić uwagę, żeby ich nie porysować innymi naczyniami.
8. Po czyszczeniu można zawinąć kabel i zamknąć urządzenie.
9. Grill elektryczny można przechowywać w pozycji pionowej, aby zaoszczędzić miejsce.

ZALECANY CZAS GRILLOWANIA

Produkt	**Poziom**	**Min.**
Kiełbasa z rożna	Duz.	6-10 Min.
Polędwica filet	Duz.	6-8 Min.
Szynka	Duz.	10-12 Min.
Pierś z kaczki	Duz.	8-10 Min.

Produkt	**Poziom**	**Min.**
Filet z kurczaka	Duz.	6-8 Min.
Żeberka	Duz.	15-20 Min.
Kotleciki jagnięce (przewracać wielokrotnie)	Duz.	8-10 Min.

Produkt	Poziom	Min.
Szaszłyk	Duz.	8-12 Min.
Kotlety jagnięce	Duz.	7-9 Min.
Karczek wieprzowy	Duz.	12-15 Min.
Frykadele	Duz.	8-12 Min.
Pasztet	Duz.	3-4 Min.
Pstrąg w folii	Duz.	10-12 Min.
Sardynki	Duz.	5-8 Min
Śledzie	Duz.	8-12 Min.
Grillowane pomidory w folii	Duz.	4-7 Min.

Produkt	Poziom	Min.
Szaszłyk warzywny	Sre.	6-8 Min.
Plasterki cukinii	Sre.	6-8 Min.
Oberżyna	Sre.	6-8 Min.
Grill wysoki		
Suflet	Sre.	20-35 Min.
Grill płaski (płaska strona)		
Jajko sadzone	Duz.	3-5 Min.
Gyros	Duz.	8-10 Min.

POMYSŁY NA PRZEPISY

Podane czasy są wartością orientacyjną. Zgodnie z grubością i przygotowaniem (np. porcjowanie lub marynowanie) produktów czasy mogą przesuwać się w górę lub w dół. Proszę kłaść produkty tylko na rozgrzane płyty.

Grillowanie (karbowana powierzchnia)

Szczególnie smaczne są produkty, które wcześniej były włożone do przyprawionej marynaty

Marynata dla mięsa jagnięcego

1/2 łyżeczki rozmarynu, 3 ząbki czosnku, 4 jagody jałowca, 6 ziarna czarnego pieprzu, 2 łyżeczki ziaren gorczycy, 5 łyżek oliwy z oliwek, ew. 1 łyżka szałwii

Przyprawy utłuc w tłuczku lub zmielić w młynku. Przyprawy wymieszać z olejem. Kawałki jagnięciny posmarować dookoła marynatą i zostawić na jedną do dwóch godzin.

Marynata dla warzyw

4 ząbki czosnku, 5 łyżek oliwy z oliwek, 3 szczypty pieprzu, 1 łyżeczka granulowanego sosu warzywnego.

Wszystkie składniki rozdrobnić i wymieszać. Natrzeć tym warzywa i położyć na grillu. Po grillowaniu posypać świeżym szczypiorkiem.

Marynata dla żeberek

3 łyżki miodu lub syropu klonowego, 4 łyżki sosu sojowego, 1 opakowanie pieprzu cayenne, trochę tabasco, 1 łyżeczka proszku z gorczycy, 2 łyżki oliwy z oliwek

Wszystkie składniki wymieszać i zamarynować żeberka. Zostawić na 1 do 2 godzin.

Grill wysoki (płaska powierzchnia)

Grill wysoki jest idealny do opiekania tostów i sufletów.

Tost po hawajsku

4 kromki chleba, trochę masła, 4 plasterki szynki gotowanej, 4 plasterki ananasa, 4 plasterki sera gouda

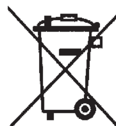
Chleb tostowy posmarować cienko masłem z jednej strony, przełożyć szynką, ananasem i serem i położyć na płycie grilla.

Dolną część ustawić na średni poziom, górną część na wysoki poziom i opiekać przez około 6 - 8 minut.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA




Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®